RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
STATION
ŒNOLOGIQUE
DE BOURGOGNE
BEAUNE

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
STATION
ŒNOLOGIQUE
DE BOURGOGNE
BEAUNE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

MÉMOIRE

COURONNÉ

PAR LA SOCIÉTÉ ROYALE

DES SCIENCES ET DES ARTS

DE LA VILLE DE METZ,

Dans sa Séance publique du 25 Août 1769,

SUR CETTE QUESTION,

Quelle est la meilleure méthode de faire & de gouverner les Vins du Pays-Messin?

Par M. MATHIS, Membre d'une Société de Gens de Lettres à Metz.

. . . . . Generosum & lene requiro
Quod curas abigat, quod cum spe divite manet
In venas, animumque meum, quod verba ministret, &c. *Horat. Lib. I. Epis. 15.*

A METZ,
De l'Imprimerie de JOSEPH ANTOINE, Imprimeur ordinaire du Roi, & de la Société royale.
ET SE VEND
Chez MARCHAL, Libraire, rue Pierre-hardie.

M. DCC. LXIX.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
STATION
ŒNOLOGIQUE
DE BOURGOGNE
BEAUNE

MÉMOIRE

SUR

CETTE QUESTION,

Quelle eſt la meilleure méthode de faire & de gouverner les Vins du Pays-Meſſin ?

. . . . . *Generoſum & lene requiro*
Quod curas abigat, quod cum ſpe divite manet
In venas, animumque meum, quod verba miniſtret.
Horat. Lib. I. Epiſt. 15.

JE ne ſuis jamais malheureuſement réduit à boire du vin foible ou dur, déſagréable ou malfaiſant, dit le Prince des Poëtes lyriques ; j'ai la plus grande attention du monde que mon cellier n'en conſerve jamais de pareil, & que celui qu'on ſert ſur ma table, ſoit doux, léger, délicat & ſpiritueux, *Generoſum & lene requiro.* Je

connois parfaitement tout le prix de cette eſpéce de vin, & ce n'eſt pas ſans de bonnes raiſons que je lui donne la préférence.

Telles les exhalaiſons de la terre s'élévent, ſe réuniſſent, ſe condenſent, ſe choquent, s'enflamment au ſein d'une nuée froide & humide d'où partent l'éclair & la foudre ; tels ſes eſprits, je ne ſais par quelle analogie avec les miens, portent une vapeur légère & ſubtile à mon cerveau, où ils allument un feu dont les rayons pénétrans & lumineux ſemblent perfectionner mes ſens, & dont la ſêche & brillante ſplendeur rend mon ame plus ſage & plus intelligente ; mon ſang purifié, plus chaud & conſéquemment plus fluide, double ſa marche ; & mon corps dont les pores s'ouvrent à une tranſpiration plus abondante, fait toutes ſes fonctions avec autant d'aiſance que de célérité : les ſoins, les ſoucis, les inquiétudes n'oſent interrompre cette agréable ſituation, *quod curas abigat*. Ma mémoire auſſi heureuſe qu'officieuſe, ne m'offre que les tableaux les plus riants du paſſé ; & mon imagination auſſi riche que fé-

conde, ne repaît mon ame que des illuſions enchantereſſes de la plus flatteuſe eſpérance, *Quod cum ſpe divite manet in venas animumque meum.* Mon cœur même dilaté par la paix & la gaieté, devient plus tendre & plus ſenſible, & je ſens abondamment répandus ſur mes lèvres les agrémens du ſtyle & les graces de la parole, *quod verba miniſtret.*

Ces eſprits, cependant, ſont quelquefois un peu libertins, & portent, quand ils ſont attroupés, le déſordre & la confuſion dans la tête la plus ſaine & la mieux conſtituée. Il faut s'en défier, & laiſſer toujours à la ſobriété, de concert avec le tempéramment, le ſoin de les compter, pour ainſi dire, & d'en fixer le nombre qu'on n'augmentera pas ſans s'expoſer à ſe dégrader.

L'éloquente & ſuccinte deſcription que fait Horace des admirables propriétés du bon vin, redouble mon zèle & mes deſirs d'offrir au Pays - Meſſin la meilleure méthode de préparer le ſien ; c'eſt dans cette vue que je vais eſſayer de fortifier & d'embellir cette ſource nourriciere de mes compatriotes, &

de lui rendre avec ſon ancienne pureté, la gloire & la renommée dont elle a joui du tems de nos peres.

D'éloquens Orateurs, qui préparent une bonne réponſe à cette queſtion, m'avertiſſent tacitement de ne pas élever ma foible voix pour leur diſputer la couronne. Mais je le déclare de bonne foi, mon deſſein eſt bien moins de balancer les ſuffrages, que d'offrir les efforts d'un zèle impatient de ſervir la patrie.

PREMIÈRE PARTIE.

Quelle eſt la meilleure méthode de faire ... les Vins du Pays-Meſſin ?

A Parler ſtrictement, on ne fait pas le vin : ſa bonté intrinſéque eſt toujours déterminée dans le raiſin, & le raiſin eſt l'ouvrage de la nature ; le vin le plus délicat & le plus ſpiritueux eſt même, au dèshonneur de toutes les méthodes inventées pour le préparer, celui qu'on extrait de raiſins portés immédiatement de la vigne au preſſoir. Si donc je parviens à découvrir les moyens les plus efficaces de contribuer à la bonté & à la perfection du raiſin, j'aurai ſans doute rencontré la meilleure méthode de faire le vin, dans le ſens le plus rapproché du littéral.

De tous les fruits, le raiſin touche peut-être le plus difficilement à ſon dernier degré de bonté. Tant de circonſtances différentes & indépendantes les unes des autres, doivent concourir à le lui procurer, qu'on doit bien plus s'étonner de ce qu'il y parvient quelque-

fois, que de ce qu'il n'y parvient pas toujours : elles ſe rencontrent même ſi rarement, que depuis plus d'un ſiécle, on compte à peine quelques bonnes récoltes.

Conditions indépendantes de nous.

Le vin eſt donc ſouvent mauvais, parce que le raiſin eſt rarement bon ; le bon vin ſuppoſe néceſſairement le bon raiſin, & celui-ci un concours heureux de cauſes qui contribuent à la réunion de ſes principes dans une juſte proportion. Ces cauſes, les unes dépendent de nous & les autres n'en dépendent pas. Eſſayons d'indiquer & de fixer, pour ainſi dire, la part qu'ont les unes & les autres à la bonté de ce fruit qui embellit & enrichit nos côteaux.

La nature du ſol.

Le ſol n'eſt pas le même par-tout. Cette variété qui ne peut procéder que de la différente combinaiſon des élémens, démontre, au cas particulier, la néceſſité du choix du terrein pour élever des vignes : parce que le bois ne pouvant partager avec ſon fruit que les ſucs qu'il tire lui-même de la terre, la bonté du raiſin doit être néceſſairement en raiſon de ces ſucs, & la bonté du vin en raiſon de celle

du raiſin ; or pour conduire ſon fruit au dernier degré de perfection, ce n'eſt pas aſſez pour la vigne d'être plantée dans un ſol fertile en ſucs qui lui ſont propres ; ils pourroient y reſter en pure perte : il faut qu'une cauſe phyſique les diſpoſe à s'identifier avec elle : il faut que ces ſels délayés & préparés par les pluies, que mis en jeu &, pour ainſi dire, animés par la chaleur, ils s'élévent avec le fluide où ils nagent, dans des canaux deſtinés à les recevoir, & d'où ils ſoient diſtribués ſelon leur aptitude aux différens beſoins de la plante. Le ſoleil eſt ſeul capable de produire ces effets merveilleux. La nature & l'expoſition du ſol, marchent donc d'un pas égal, à la tête des conditions requiſes à la qualité du bon raiſin.

L'expoſition du ſol.

Cependant, au mépris de ces principes inconteſtables, on plante indiſtinctement des vignes par-tout ; & cette fureur de les multiplier eſt, ſans-doute, la premiere cauſe du diſcrédit de nos vins.

J'aſſiſte par hazard à la vente détaillée

d'une Métairie de vignes, & j'entens publier qu'une telle mouée vaut cent écus, celle-ci cinquante & celle-là vingt-cinq. La prodigieuſe inégalité de ces prix pour une même meſure de terre me ſurprend, & l'on m'aſſure que cela vient du mérite différent de leurs produits, & que l'un doit être la meſure de l'autre : je le crois ; mais je ne laiſſe pas de demander les titres de ces héritages ; je les examine, & ils m'apprennent que la plantation de ces deux dernieres piéces eſt moderne, & que celle de la premiere ſe perd dans l'obſcurité des tems. Alors mon étonnement ceſſe & je ſoupçonne que ſi l'on ſupprimoit toutes les vignes qui n'ont pas pour elles la nature & l'expoſition du terrein, nous ſerions preſque réduits à celles plantées par nos ayeux qui ne buvoient que de bons vins, parce qu'ils ne cultivoient que de bonnes vignes.

Le vignoble, il eſt vrai, ſeroit moins étendu ; mais il ſeroit en meilleure réputation : l'égliſe perdroit quelques droits ; mais, ce qui eſt bien plus intéreſſant, la Province ré-

tabliroit ſon commerce : il y auroit moins de vin ; mais il ſeroit meilleur, & nous aurions des grains ou des légumes de plus : le peuple boiroit peu de vin ; mais outre qu'il ne ſeroit pas en cela plus maltraité que tant d'autres nations qui ne connoiſſent pas cette liqueur, les impôts lui ſeroient moins onéreux ; & cette épargne conſidérable le mettroit en état de doter mieux ſes enfans, & de laiſſer en mourant plus de reſſources à ſa veuve.

Outre la nature & l'expoſition du ſol, conditions auſſi rares que néceſſaires, le bon raiſin en ſuppoſe une troiſième qui n'eſt ni moins importante, ni moins indépendante : il exige que depuis ſa naiſſance juſqu'à ſa parfaite maturité, un tems convenable favoriſe tous les progrès de ſon accroiſſement : or le tems trompe ſouvent ſon attente & la nôtre. Des gelées tardives & déplacées le brûlent dès ſon premier développement ; ou des froids prématurés & inattendus dépouillent la vigne de ſes feuilles, expoſent le raiſin aux vents & aux rayons du ſoleil qui le flétriſſent. Le tems.

& le deſſéchent au moment marqué pour le cueillir. Tantôt des chaleurs exceſſives & continuelles le privent du fluide deſtiné à délayer ſes ſels, ne permettent pas aux grains dont elles durciſſent la pellicule, de s'étendre, de groſſir, & ne les rempliſſent que de chair dont la plus forte preſſion peut à peine extraire la liqueur : & tantôt des années humides & pluvieuſes raſſemblent dans les grains un fluide ſurabondant, dans lequel les ſucs trop diſſous, ne pouvant ſe rendre ſenſibles, ne forment qu'une liqueur ſans eſprits qui n'offre au goût que la fade douceur de l'élément qui y domine. La récolte derniere avec tant d'autres que je ne cite pas, parce qu'on s'en ſouvient, ne laiſſent aucun doute ſur cette vérité.

Conditions dépendantes de nous.

Quoique le cultivateur n'ait aucun droit ſur le tems, ni ſur la nature & l'expoſition du ſol, qui, indépendamment de nous, influent ſi eſſentiellement ſur la bonté du raiſin; quoiqu'il ne puiſſe coopérer à l'arrangement phyſique des productions de la terre, il peut cependant la mettre dans des circonſ-

tances propres à former plus heureuſement le réſultat de ſes combinaiſons. C'eſt ainſi que le Vigneron, par le choix de la meilleure eſpéce de raiſins, par la diſpoſition des ceps, la nature des engrais, ſes labours & ſon habileté dans la taille, peut préparer & diſpoſer les ſubſtances analogues au vin, de maniere qu'elles ayent moins d'obſtacles à ſurmonter pour s'identifier.

L'eſpéce de la vigne.

L'œil de concert avec le goût, décident que tous les raiſins ne ſont pas également bons : or puiſque la meilleure méthode de préparer le vin ne ſauroit nous apprendre à en extraire du bon, de mauvais raiſins, s'il y a du choix dans le fruit, il y en a néceſſairement dans le bois qui le nourrit ; & s'il y a du choix dans les eſpéces de vignes, on me diſpenſera, ſans doute, de prouver que celle qui réuſſit plus heureuſement dans ce climat, mérite la préférence.

Pardonnera-t-on à mon zèle de reprocher à mes concitoyens de perpétuer dans leurs héritages des eſpéces de vignes dont

les fruits, entaſſant leurs grains les uns ſur les autres, ſont à peine rouges & à demi mûrs, pendant que d'autres ſe déſſéchent & périſſent par excès de maturité. Tant mieux, dit-on inconſéquemment, le vin en aura plus de corps. Oui, ſi, par avoir du corps, on entend qu'il ſera plus crud, plus froid, plus déſagréable & plus mal-faiſant; mais le goût & la raiſon n'avoueront qu'il en deviendra meilleur, que quand il ſera vrai qu'un mauvais raiſin peut fournir un bon jus, & une mauvaiſe liqueur en améliorer une bonne.

Il faut, & ce principe ne peut être raiſonnablement conteſté, il faut une proportion entre le degré de chaleur & la difficulté qu'a le fruit d'atteindre ſa parfaite maturité: il faut donc, je tremble en tirant cette juſte conſéquence, bannir de nos côtes tous les raiſins qui n'y mûriſſent preſque jamais, ils n'étoient pas faits pour notre climat; ils y ſont déplacés & il y a longtems qu'on auroit dû les reléguer dans les provinces méridionales, où des raiſins d'une

grandeur énorme touchent ſans peine à leur dernier degré de perfection.

Suppoſons à préſent que des raiſins de pluſieurs eſpéces mûriſſent parfaitement ſur nos côtes ; tout le monde dira, & je répéterai après tout le monde, qu'il faut les y perpétuer ; mais il reſtera encore une grande queſtion à décider : car il eſt certain que chaque eſpéce de ces fruits a des qualités qui lui ſont propres. Le goût, juge auſſi irréprochable que compétent en cette matière, aſſure fermement qu'elles différent, non-ſeulement par la couleur & la configuration, mais encore par la combinaiſon de leurs élémens : or il n'eſt pas moins certain que des fruits qui ne ſont pas eſſentiellement les mêmes, produiſent des liqueurs eſſentiellement différentes. De ces principes inconteſtables ſort une conſéquence très-intereſſante que ma main tremblante n'oſe confier à ce papier : elle s'offre naturellement à l'eſprit ; mais comme j'aime mes concitoyens, que je voudrois éclairer & que je crains de conſeiller mal, ils voudront bien me

faire grace ſur ce point & me permettre de laiſſer à l'expérience, que je n'ai pas faite & que pourtant il faudroit faire, à décider lequel eſt le plus avantageux ou d'élever ſéparément chaque eſpéce de vignes, d'en mettre à part le fruit & la liqueur, ou de laiſſer toutes les natures de raiſin répandues comme elles ſont & confondues pêle-mêle ſur nos côteaux.

Si le peu que je viens de dire pour appuyer le choix des vignes, laiſſoit encore quelques doutes, j'appellerois pour les lever, l'expérience au ſecours de la raiſon, & du centre des Sciences & des Arts qui m'honorent de leur attention, je montrerois du doigt, ſous Orly, près Freſcati, un petit terrein aſſez mal expoſé, planté depuis long-tems par les ordres de M. l'Abbé de Gravelles, de vignes de Champagne, dont le fruit donne un vin auquel le climat, le ſol & le tems n'ont pas encore enlevés totalement la ſéve originelle. D'où il ſuit que ces raiſins mûris ſur nos meilleures côtes, fourniroient un vin qui s'éloigneroit

s'éloigneroit un peu moins de celui que nos heureux voiſins ſervent avec autant d'honneur que d'avantage ſur la table des Souverains de l'Europe.

La terre n'eſt pas inépuiſable, & ſi elle n'a, comme il eſt certain, qu'une quantité déterminée de ſels à communiquer, plus le nombre des plantes qui les partageront ſera grand, plus la part de chacune d'elles ſera petite; & ſi cette portion de ſucs n'eſt pas proportionnée à leurs beſoins, ce qu'elles perdent alors en nourriture, en force & en vigueur, leurs fruits le perdent néceſſairement en quantité & en qualité. Diſpoſition des ceps.

La connoiſſance pratique de cette vérité eſt, ſans contredit, la plus néceſſaire au cultivateur, pour ne pas ſurcharger ſes terres & n'exiger d'elles que ce qu'elles peuvent lui rendre. Auſſi n'échappe-t-elle pas au campagnard le moins attentif; & ſi on lui demande pourquoi il répand peu de ſemence dans une cheneviere & beaucoup dans une autre, phyſicien ſans le ſavoir, il répond qu'il conſulte en cela la force de

chacune de ces piéces de terre : que le chanvre trop multiplié dans celle-là, avorteroit & périroit faute de nourriture, & que par la raiſon contraire, outre qu'il groſſiroit trop dans celle-ci, il croîtroit noueux, branchu, conſéquemment moins profitable.

Quoique cette loi ſoit générale, & que de toutes les productions de la terre, la vigne ſoit peut-être celle qui ait le moins de droit d'en être l'exception; il n'eſt cependant rien où elle ſoit moins conſultée que dans l'arrangement des ceps. A les voir ſerrés & rapprochés, on ſeroit tenté de croire qu'ils ne peuvent être aſſez multipliés, & que le ſol chargé de les nourrir eſt inépuiſable. On s'apperçoit que le ſarment foible & court languit auſſi-bien que le raiſin, on s'en plaint même; mais ſans chercher à découvrir la vraie ſource du mal, on attribue ce défaut à toute autre cauſe qu'à celle qui le produit. On ne veut pas voir que ces ceps qui ſe touchent, ſe nuiſent réciproquement; que leurs fruits

ne peuvent mûrir ; que la terre paſſive par elle-même, n'ayant d'action que celle que lui communique le ſoleil, ne peut être ſuffiſamment échauffée & animée que par des rayons qui la touchent immédiatement. Tout ce qui empêche ou retarde cette influence, empêche & retarde donc ſa fertilité, & c'eſt préciſément ce que font les ceps trop rapprochés qui gênent l'air & l'empêchent de ſe raréfier, & de purifier par ſon renouvellement, le bois & le fruit qui ſouffrent ſouvent encore l'un & l'autre, de la trop grande fraîcheur qu'ils entretiennent.

L'exceſſive proximité des ceps nuit non-ſeulement au ſol, à la vigne & au raiſin ; mais elle embarraſſe encore dans les manœuvres. Elle cache aux yeux les plus attentifs, des bourgeons & des herbes inutiles qui s'élévent dans l'épaiſſeur du bois. Elle expoſe le raiſin, ſur-tout après ſon premier developpement, à être endommagé par le contact violent & le froiſſement réitéré du Vigneron, & les échalas à être quelquefois arra-

chés & ſouvent rompus, pendant les différentes manœuvres qu'exige la vigne, ſurtout pendant la vendange. Il eſt impoſſible de ne pas ſentir combien il eſt important de tenir les ceps à une diſtance qui les mette en état de profiter de tout ce qui peut influer ſur la bonté de leurs fruits. Le propriétaire, s'il eſt un peu éclairé ſur ſes véritables intérêts, doit réformer des abus qu'une avidité mal entendue a malheureuſement introduits ſur ce point & ſur l'eſpéce d'engrais dont on ſurcharge les vignes.

L'eſpéce d'engrais.

Je ſais que la meilleure raiſon à rendre de la ſtérilité actuelle d'un ſol, eſt ſouvent ſa trop grande fertilité paſſée; que les productions continuelles deſſéchent & épuiſent enfin le meilleur fonds; qu'il faut l'aider à ſe rétablir & à réparer ſes pertes: mais je ſais auſſi qu'il y a du choix dans l'engrais qu'il demande, & que cette reſtitution exige quelque diſcernement.

Une vigne trop fumée donnera toujours un vin gras & peſant. Il ne ſera pas permis en le buvant de méconnoître les ſucs

diſgracieux du fumier, d'où le bois les a pompés & communiqués enſuite à ſon fruit. Mais celle dont les ceps ne ſont jamais recouverts & rechargés que par des terres, & ſur leſquels le fumier n'eſt jamais répandu que par une main avare, produira ſûrement un vin ſec, léger & pétillant, dont les eſprits dégagés & répandus dans le fluide où ils agiſſent en liberté, ſe laiſſeront ſentir agréablement au goût & ſouvent même à l'odorat, où ils s'éleveront lors de l'effuſion de la liqueur.

Je ne puis me diſpenſer de faire encore ici des reproches au Meſſin, & je crains que ce ne ſoient pas les derniers que j'aurai occaſion de lui faire dans ce diſcours. Il fume trop ſes vignes. Si, à l'exemple de quelques particuliers preſque auſſi connus par leurs vins que par leurs noms, il ne cultivoit pas de mauvaiſes vignes, & qu'il ne fumât preſque jamais les bonnes; le vin de Metz reprendroit auſſi facilement ſon ancienne faveur que ſes anciennes qualités.

Qu'importe, diſent les raiſonneurs inconſéquens, une grande récolte de petit vin,

ou une médiocre de bon ? l'une équivaut à l'autre & leur produit eſt égal. Oui ſans doute il importe ; & la comparaiſon, ſi elle eſt faite avec autant d'exactitude que de bonne foi, ne favoriſera pas leur imprudente aſſertion. Mais ſuppoſons le produit égal, peut-on compter pour rien la qualité d'une boiſſon plus appropriée à notre conſtitution ? Quel citoyen pourra, ſans regret & ſans émotion, priver volontairement nos beaux côteaux de leur célébrité, & comdamner ignominieuſement nos vins à ne plus ſortir des bornes étroites de la Province ?

Les labours. C'eſt au propriétaire à réformer cet abus, à déterminer l'eſpéce & la quantité d'engrais dont il veut gratifier ſes vignes, & à forcer le Vigneron à leur donner à propos les gros & petits labours, qui contribuent ſi efficacement à la qualité de leur bois & de leurs fruits. Il faut qu'on ne ſache qu'admirer le plus, ou de la netteté du ſol & de l'arrangement des ceps, ou de la beauté du raiſin & de celle du nouveau ſarment. A la ſimple inſpection d'une vigne, on peut juger

du mérite de ſon directeur ; car pour peu qu'il ſoit amoureux de ſon état & glorieux de ſon travail, il ne laiſſera jamais ombrager les ceps par des herbes inutiles qui appauvriſſent le terroir, & le cachent également à nos regards & à ceux du ſoleil ; il tourmentera conſtamment la ſuperficie de la terre, non-ſeulement pour préparer & mettre en jeu les ſels qu'y dépoſent les neiges & les pluies ; mais encore pour troubler & empêcher le développement des germes de ces plantes gourmandes qui ſe nourriſſent abondamment de ſucs que la vigne réclame.

Taille de la vigne.

Ce ſeroit ſans doute déjà beaucoup, d'avoir rencontré un Vigneron laborieux qui fût, dans un terrein bien expoſé, planter & arranger à une diſtance raiſonnable, des ceps de la meilleure eſpéce de vignes poſſible ſur notre horizon ; mais ce ne ſeroit pas encore aſſez. Ce n'eſt pas à ces traits que je reconnois le grand cultivateur ; j'exige de lui un talent bien plus rare & bien plus important : je veux qu'il ait étudié la vigne & qu'il la connoiſſe parfaitement. Ce bois qui aime à

s'étendre s'épuiſeroit s'il n'étoit arrêté, & abſorberoit en pure perte des ſucs ſur leſquels le raiſin a un droit inconteſtable ; mais, comme la ſéve eſt preſque toujours ſurabondante, c'eſt au Vigneron à la ménager & à la partager, de façon que la récolte actuelle ne ſouffre pas des précautions qu'il prend pour aſſurer la prochaine. Son mérite éminent eſt de raiſonner la vigne & de la tailler en conſéquence : voilà la vraie pierre de touche ſur laquelle il faut le juger.

Appellé par la curioſité, j'eſſaye d'entrer dans une grande piéce de vignes, mais ce n'eſt pas ſans effort que je pénétre ſous la voûte de verdure que forment de longs ſarmens entrelacés & étendus ſur les échalas : je cherche des yeux le raiſin, & je ne le découvre qu'avec peine ſous un épais feuillage où les rayons du ſoleil qui doivent le mûrir & le perfectionner, ne ſauroient pénétrer. Son petit volume & les grains mal nourris qui le compoſent, annoncent hautement que des jets ſuperflus & un ſarment d'une grandeur extrême, s'élévent à ſes dépens & s'approprient des ſucs qui lui étoient deſtinés.

Je demande à un Jardinier pourquoi il n'enlève pas la branche gourmande d'un arbre vigoureux & qu'il ne laiſſe pas ramper à ſon gré la mere nourrice du melon ? Sa réponſe ſatisfaiſante me diſpenſe de réplique ſur l'un & l'autre objet ; mais ſi je demande à un Vigneron, lequel eſt le plus avantageux, de raccourcir ou de laiſſer croître le ſarment, ſon ſilence & ſon embarras me répondent qu'il n'a d'autre raiſon à rendre de ce qu'il fait aujourd'hui, que de l'avoir fait hier. Qu'on me permette de le dire hautement ; de toutes les conditions, celle de Vigneron eſt ſans contredit celle où l'on trouve moins de bonne foi & moins de lumieres : on n'exige de lui ni apprentiſſage, ni chef-d'œuvre, ni permiſſion pour travailler : on diroit que l'objet de ſes travaux n'eſt d'aucune importance.

Un jeune homme ne ſait plus que faire, & du reſtant de la dot de ſa femme, il achete une bêche & une ſerpette : le voilà ſubitement métamorphoſé en vigneron. Il court hardiment des vignes, il promet

de les bien faire & à coup ſûr il les fait mal. Le maître qui s'en apperçoit trop tard, n'eſt pas content de ſon vigneron, ni moi du maître, que je plains d'autant moins que ce défaut de précaution autoriſe un abus nuiſible à tous égards.

Je conſens que le directeur de nos vignes ne ſoit pas un philoſophe; mais ſerai-je injuſte en exigeant qu'il ſoit un peu au deſſus de l'automate? Il doit au moins connoître, raiſonner & juger la vigne. Cette connoiſſance qui ne peut être compenſée en lui par rien qui ſoit au monde, doit être ſon mérite par excellence. Il ne doit pas ignorer que la vigne doit être taillée en raiſon de ſa force & de ſes boutons. Il doit prévoir que le bois foible & menu, coupé trop long, s'épuiſera à nourrir ſon fruit & le nouveau ſarment qu'il laiſſera encore moins vigoureux que lui; & qu'au contraire le bois fort & bien conſtitué, s'il eſt trop raccourci, ne rendra pas ce qu'on avoit droit d'en attendre. Dans le premier cas la perte eſt évidente au moins pour deux an-

nées, & dans le ſecond on perd quelques fruits ; mais l'héritage n'eſt ni altéré ni déshonoré. Ce ſont deux extrêmités inégalement défectueuſes, qu'on ne peut éviter qu'en conſultant la vigueur & la ſolidité du ſarment. En tous cas, il y a beaucoup plus à craindre du défaut que de la ſurabondance de la ſéve. Il faut pourtant, s'il eſt poſſible, que le ſarment puiſſe être plié & recourbé ſur lui-même ; tant parce que cette ſituation charge moins les échalas, que parce qu'elle eſt la plus propre à recevoir les exhalaiſons de la terre, à garantir le raiſin de quelques coups de grêle & ſouvent de quelques rayons trop ardens du ſoleil qui durciſſent ſa peau quand il les reçoit immédiatement & appauvriſſent ſes chairs par le fluide qu'ils leur enlévent. Quand je dis donc au vigneron de tailler un peu plus court, c'eſt comme ſi je lui diſois, laiſſez ſix ou ſept boutons ſur le plus beau ſarment, mais n'en laiſſez ſur les autres qu'en raiſon de leurs forces. Gardez-vous bien de faire jamais des vœux pour

le plus gros bois de vigne, parce que plus il eſt épais & volumineux, plus il eſt tendre, moëlleux & conſéquemment ſujet à la gelée d'hiver; d'ailleurs ſes boutons, toujours très-éloignés les uns des autres, démontrent évidemment qu'il eſt le moins avantageux puiſqu'il eſt le moins *raiſineux*.

Il ne ſeroit pas difficile de raſſembler des principes certains ſur leſquels j'établirois la précieuſe méthode de tailler la vigne plus court qu'on ne fait ici, & de la défendre contre ſes contradicteurs; mais, outre que le ſujet & les bornes de ce diſcours, ne me permettent que de les indiquer, ce que j'ai fait ſuccintement; un de mes concitoyens dont les talens viennent d'être encouragés par le ſuffrage & la faveur du Roi, m'a prévenu par un mémoire qui fait autant d'honneur à ſon zèle & à la bonté de ſon cœur qu'à l'étendue de ſes connoiſſances. Charmé, comme lui, de la beauté, de la ſituation de nos vignobles, je voudrois, s'il étoit raiſonnable de faire des vœux pour une choſe impoſſible, éle-

ver cette province & en faire la rivale de la Champagne. Mais laiſſons nos voiſins jouir paiſiblement de la bonté ſpéciale de leur ſol, pour nous occuper à tirer le meilleur parti poſſible du nôtre. Il n'eſt pas totalement défectueux ; il a auſſi ſes avantages & le plus difficile vigneron champenois, ne pourroit, en le voyant, ſe diſpenſer de l'admirer & de s'écrier,

O ! Meſſins que vos côteaux ſont charmants, que l'expoſition en eſt avantageuſe ? le ſoleil ne les perd pas de vue & les vents fâcheux peuvent à peine les effleurer. Si vous étiez vignerons, nous n'aurions peut-être ſur vous que la nature du terrein & de la vigne & quelques degrés de chaleur de plus. Un ſi court intervalle nous ſépare, nous ſommes voiſins ; ne perdez point de tems, hâtez-vous d'aller prendre quelques leçons chez nous. On peut, ſans rougir, étudier à tout âge, ſous les vignerons des Souverains du monde. Notre méthode, vous diroient nos maîtres, ne peut vous être ſuſpecte ; le ſuccès la juſtifie, les ſavans

l'approuvent & tous les honnêtes gens font des vœux pour nos récoltes: eſſayez de la ſuivre. Renoncez pour elle, à des pratiques qui n'ont d'autre mérite que l'ancienneté & dont l'expérience & la raiſon démontrent les défauts; ceſſez d'arroſer de votre ſang ces eſpéces de vignes qui ne vous payent jamais que d'ingratitude; arrachez-les impitoyablement d'un terrein où jamais elles n'auroient dû être plantées. Afin de laiſſer à l'air la liberté de circuler & de ſe renouveller, & au ſoleil de pénétrer la terre de ſes rayons pour éléver la ſéve auſſi facilement qu'abondamment, éloignez un peu plus que de coutume les ceps que vous aurez réſervés. Suppléez au fumier qui dégrade vos vins, par des terres & des labours multipliés, qui ne permettent jamais à la terre de produire ces mauvaiſes herbes qui vous dèshonnorent. Taillez ſur-tout un peu plus court, afin que le ſarment n'épuiſe pas en vain ſes ſucs; mais ménagez à ſon extrêmité des jets qui pompent aſſez de ſéve pour l'empêcher d'ouvrir ſes boutons, & qui cependant n'en pompent pas aſſez pour l'altérer.

Telle eſt, continueroient-ils, telle eſt peut-être la meilleure méthode d'aider la nature de tout ce qui eſt en vous, dans l'arrangement phyſique des élémens du vin : tel eſt le vrai & peut-être l'unique moyen de vous épargner à l'avenir les reproches amers qu'on vous fait aujourd'hui, & de diriger vos pénibles travaux de façon, que ſans en augmenter la ſomme, ils deviennent ſûrement une ſource féconde d'avantages pour vous & de gloire pour votre Province.

SECONDE PARTIE.

Quelle eſt la meilleure méthode ... de gouverner les vins du Pays-Meſſin?

Ce que c'eſt que gouverner le vin.

JE l'ai dit, & je le répéte, le vin eſt fait dans le raiſin. Toute notre ſcience ſe borne donc à le bien préparer par la fermentation, à le bien loger & ſoigner, à prévenir les maladies auxquelles il eſt ſujet & à y remédier.

Objet de la fermentation.

Il eſt certain qu'une maſſe de raiſins entiers pourriroit & ne fermenteroit pas. D'où il ſuit clairement que la fermentation préſuppoſe le foulage qui n'eſt que la décompoſition brute, groſſiere & imparfaite du raiſin ; que ſon objet immédiat eſt de déſunir plus parfaitement ſes principes, pour les réunir enſuite, après leur combinaiſon, dans la proportion la moins oppoſée à leur nature & à leur configuration. C'eſt un état violent pendant lequel les élémens du vin ſe choquent mutuellement. Agités & tourmentés par leur réaction, ils ſe diviſent, ſe combinent,

combinent, ſe ſubtiliſent. L'action devenue générale, la maſſe ſe dilate & s'échauffe; bientôt des bulles multipliées ſont ſuivies d'un ſiflement conſidérable; des tourbillons de vapeurs percent ſa ſurface, s'élévent & entraînent avec eux des parties ſi ſubtiles & ſi ſpiritueuſes, qu'il eſt très-dangereux de s'expoſer à leur éruption.

Effets funeſtes du haut degré de fermentation.

Il eſt encore certain que ces parties légéres & atténuées qui s'évaporent ainſi, ſont deſtinées à entrer dans la compoſition du vin; que leur perte l'appauvrit & rompt les proportions ménagées par la nature. Le degré de fermentation lui eſt donc préjudiciable. Les précautions que prennent les partiſans du plus haut degré de fermentation pour les lui conſerver, garantiſſent ma conſéquence de toute contradiction; & cependant ils ne laiſſent pas de conſeiller de livrer le raiſin à tous les chocs du mouvement inteſtin le plus fougueux, & d'en faire dépendre la perfection du vin.

M. Maupin. Eſſai ſur l'art de faire le vin rouge.

De quelque reſpect que je ſois pénétré pour le corps éclairé qui a mis le ſceau de ſon approbation à cette opinion, j'oſe la

La Faculté de Médecine de Paris.

déſapprouver hautement : & puiſque chacun doit faire ce qu'il peut pour éclairer ſes concitoyens, ſe taire quand on doit & ſurtout quand on peut parler, c'eſt trahir la patrie ; je crierois donc volontiers de toutes mes forces, gardez-vous, mes chers compatriotes, gardez-vous bien d'adopter cette façon de préparer vos vins ; elle eſt trop dangereuſe. Vous pourriez, peut-être, dans quelques automnes froides & humides, recueillir un vin fade, épais & indigeſte, ſans force, ſans délicateſſe, ſans eſprit ; mais preſque toujours, vous ſeriez réduits à boire une liqueur aigrie & malſaine. Vous le ſavez, & il en eſt peu d'entre vous à qui la fatale bannalité des preſſoirs n'ait fait éprouver le déplorable effet d'une trop longue fermentation.

On convient que la perte des parties ſpiritueuſes eſt très-conſidérable ; mais, dit-on, le mal n'eſt pas ſans reméde : on peut couvrir la cuve & arrêter cette éruption. On peut, ſans-doute, couvrir la cuve ; mais eſt-on bien le maître de contraindre & de retenir ces vapeurs pouſſées avec tant

d'impétuoſité ? Car cette couverture fermera ou ne fermera pas exactement ; dans le premier cas, la cuve peut céder aux efforts du mouvement, s'ouvrir, éclatter & répandre le vin ; & dans le ſecond, les vapeurs s'exhaleront par les iſſues négligées. Je conçois bien que l'air extérieur qu'elles repouſſeront, aura plus de peine d'y pénétrer ; mais élevés par le mouvement inteſtin, les ſucs les plus ſubtiliſés s'exhaleront avec l'air intérieur.

D'ailleurs quand cette évaporation funeſte & le danger éminent de la diſſolution de la cuve ne diſcréditeroient pas ce degré ſupérieur de fermentation, l'aigreur qu'il laiſſe ſûrement au vin, ſuffiroit ſeule pour déterminer à n'y expoſer jamais une cuve de raiſins. Ce n'eſt pas que toute fermentation ſoit nuiſible ; bien dirigée, elle charge la ſubſtance du vin d'accidens analogues à notre conſtitution, & qui flattent l'œil ſans déplaire au goût. Cette préparation eſt ſuſceptible de pluſieurs méthodes plus ou moins favorables : la meilleure eſt, ſans doute,

celle qui réunit les avantages des autres ſans en avoir les défauts. On demande quelle elle eſt ? & je réponds que c'eſt peut-être celle que je vais indiquer ſuccintement.

Pour éviter la perte d'une partie du fluide des raiſins par l'action des vents & du ſoleil, il faut, dès qu'ils ſont mûrs, les cueillir & les tranſporter en leur entier, dans un vaſe propre à les contenir, les fouler enſuite le mieux poſſible, & après la fermentation, ſéparer le vin de la cuve de celui du preſſoir. Développons cette méthode ; un détail circonſtancié des manœuvres qu'elle exige, juſtifiera peut-être la préférence que je lui donne.

Quoique la vendange ne ſoit ſuſceptible que de leçons auxquelles le ſens commun peut ſuppléer, pour l'exécuter auſſi promptement qu'utilement ; cependant j'y découvre un abus d'autant plus funeſte qu'il eſt général, & qu'on n'y fait pas ou preſque pas d'attention. Le vendangeur ſe gliſſe bruſquement entre les ceps malheureuſement trop preſſés, & pinçant avec ſes doigts la queue du raiſin, il ébranle fortement le pampre qui

le porte, le ſecoue & couvre la terre des plus mûrs & conſéquemment des plus précieux grains de ce fruit. Pour éviter cet accident, il faut que le vendangeur ouvre & étende une main ſous le raiſin qu'il veut cueillir, & qu'il le coupe de l'autre. Si la récolte eſt un peu plus lente, elle en eſt plus avantageuſe.

Raiſons de porter le raiſin en ſon entier à la cuve.

Je demande d'abord qu'on dépoſe dans la cuve le raiſin en ſon entier, non-ſeulement parce qu'en cas de chûte dans le tranſport, on peut, avec une perte légere, le relever & le charger; mais encore parce qu'en foulant en différens tems, ſoit à la vigne, ſoit à la cuve; la fermentation qui ne veut pas être interrompue, s'affoibliroit par le partage & la diviſion des efforts qui devoient ſe réunir pour la faciliter & l'accélérer. Tout le volume doit commencer & finir enſemble à fermenter; & conſéquemment toutes ſes parties doivent être expoſées enſemble à la chaleur & à l'action du mouvement inteſtin.

Raiſons de bien fouler le raiſin.

Le raiſin contient certainement le vin. celui-ci, pour fermenter, veut être extrait de

celui-là. Ses principes naturellement rangés ſous une enveloppe générale, ſe trouvent ſi gênés, ſi embarraſſés dans les chairs & les filets qui partagent l'intérieur du grain du raiſin; qu'ils y demeurent dans le repos & l'inaction; or puiſque fermenter c'eſt agir, il faut pour mettre aux priſes ces élémens, briſer entiérement leur priſon, les aider à ſe rencontrer & à ſe heurter mutuellement. Plus cette extraction ſera complette, plus la fermentation ſera prompte & générale.

Puiſque les élémens du fruit qui reſte en ſon entier, n'éprouvent aucun degré de fermentation, au ſein même d'un prodigieux volume qui fermente, & conſéquemment ne ſe perfectionnent pas; il eſt très-intéreſſant de découvrir le moyen ſûr de fouler exactement le raiſin; ce qui paroît impoſſible en ſuivant les anciennes méthodes : car des hommes vigoureux ont beau deſcendre nuds dans une cuve, ou tourner à l'entour en frappant la maſſe de raiſins qu'elle contient; une preuve ſans replique que ces eſpéces de foulages ne rempliſſent qu'imparfaitement

leur objet, c'eſt qu'après la traite de la cuve, on découvre en leur entier, la plus grande partie des fruits, ſur-tout des moins mûrs qui cependant par cette raiſon, avoient le plus beſoin d'être bien foulés ; & cela eſt auſſi néceſſaire que facile à concevoir.

Moyen de bien fouler le raiſin.

Un cuveau de bois de chêne ceint de bons cercles de fer, dont le fond a environ trois pieds de diamètre, ſur trois pouces d'épaiſſeur, & dont les douves ont deux pouces d'épaiſſeur ſur deux pieds & demi de hauteur, fournit, je penſe, un moyen auſſi ſûr que facile de bien fouler la vendange. Placé ſur des bois ſolides & élevés de deux pieds de terre ; deux hommes tourneront autour, en foulant à la fois neuf ou dix paniers de raiſins dont le jus, à meſure qu'il ſortira des grains, coulera dans un vaſe inférieur par une ouverture ménagée dans une douve horizontalement à ſon fond, & qui ſera couverte d'une piéce de fer criblée de trous trop petits pour laiſſer paſſage aux grains ; mais aſſez grands pour le laiſſer à la liqueur. Deux hommes, en répétant cette manœuvre pendant un jour, écra-

ſeront aiſément des raiſins pour donner quatre-vingt meſures de vin.

Raiſons de ſéparer le vin de cuve de celui de preſſoir.

Il faut, à chaque opération, vuider le cuveau, jetter le marc avec le vin qu'il a produit, dans une cuve où ſe doit faire la fermentation & ſéparer le vin de traite, de celui qu'on exprimera des marcs: parce que les tartres groſſiers que la preſſion force de ſuivre le fluide de celui-ci, deſtinés par leur propre poids à deſcendre au fond du vaſe, entraîneroient avec eux quelques uns des précieux élémens du premier vin, embarraſſeroient ſes ſels, les émouſſeroient & feroient d'un vin délicat & ſpiritueux, un vin ſubſtancieux peut-être; mais dûr, couvert, épais & conſéquemment indigeſte.

Le foulage achevé, on couvrira entierement, mais légérement la cuve s'il fait chaud; & s'il fait froid, on la couvrira plus exactement pour accélérer le degré de chaleur requis.

Avantages de cette méthode.

1°. Tous les raiſins étant exactement écraſés, leurs élémens ſeront conſéquemment développés, combinés autant qu'ils peu-

vent l'être, & raréfiés pendant toute la durée de la fermentation.

2°. On laiſſe ſouvent des cuves entieres s'échauffer & s'aigrir pour ne pouvoir ſoupçonner le degré de chaleur qui travaille leurs baſes, tandis que leurs ſurfaces ſont froides & tranquilles. Mais ici la parfaite maturité du raiſin & la chaleur de l'horizon ont beau, de concert avec le foulage complet, accélérer la fermentation; ils ne ſurprendront que ceux qui veulent être ſurpris; parce qu'à toute heure & à tout moment, on peut juger la cuve au doigt, à l'œil & au goût.

3°. Les enveloppes des grains du raiſin nageants dans le fluide, les parties colorantes dont elles ſont chargées, ſe détacheront facilement avant la préſſion & ſe répandront dans la liqueur.

4°. Le mouvement inteſtin ne trouvant dans cette maſſe liquide preſqu'aucun obſtacle à ſurmonter pour ſe communiquer, la fermentation ſera prompte, générale & par-tout au même degré de force.

5°. Séjournant peu ſur les marcs, le vin ne participera preſque pas à l'âpreté de la grappe, du pepin & de la peau, & ne perdra conſéquemment preſque rien par l'évaporation.

6°. Il ſera très- facile, en raiſon des années, de donner au vin tel degré de couleur on voudra; parce que tout le volume fermentant étant liquide, on pourra ſuivre exactement les progrès de la fermentation, & le verre à la main, conſulter ſouvent la couleur, attendre l'inſtant qui doit la lui donner, & le ſaiſir.

7°. S'il fait chaud, & que le raiſin ſoit bien mûr, peu de jours de fermantation donneront au vin une belle couleur; il en faudra plus s'il fait froid; mais en tout cas, toutes choſes égales, la préparation du vin ſera ſûrement plus heureuſe que dans toute autre méthode.

8°. Outre que cette façon d'expoſer le raiſin à la fermentation eſt facile, peu diſpendieuſe, peu embarraſſante & à la portée du moins intelligent; elle a encore le

privilège, excluſif peut-être, de pouvoir être adoptée heureuſement dans tout pays, ſans aucun égard à la différence des ſaiſons & des climats.

Je ſupprime, pour abréger, une foule d'avantages qui réſulte clairement de cette ſimple méthode; on pourroit pouſſer loin ſa comparaiſon avec toutes les autres & l'épuiſer peut-être à ſa gloire; car, on le ſent beaucoup mieux que je ne puis le dire, ſans être ſujette à aucun de leurs inconvéniens, elle ne céde en facilité, en ſûreté & en utilité à aucune d'elles.

L'art de conſerver le vin

L'art de préparer le vin par la fermentation & de l'approprier à nos beſoins, eſt ſans doute très-intéreſſant; mais comme nous en faiſons journellement uſage, & qu'il ne s'en fait qu'une récolte par année; l'art de le bien conſerver, ne paroît pas moins précieux que celui de le préparer: Or pour le bien conſerver, il faut d'abord le bien loger.

Qualités du tonneau.

On ne peut rien preſcrire ſur la forme des tonneaux; en général les plus volumineux

ſont les plus avantageux ; mais leurs dimenſions, leurs proportions, de même que leurs configurations, ſont arbitraires. Cependant on conſeille de donner aux foudres la forme ovale, de ſorte que la hauteur excéde au moins de moitié la largeur. Ils occupent moins de place : la lie plus raſſemblée touche à un moindre volume de vin : l'air n'agit que ſur la plus petite ſurface poſſible des foudres, & le rempliſſage eſt d'ailleurs beaucoup moins conſidérable. Tout ce qu'on peut dire de poſitif ſur les tonneaux, c'eſt qu'ils doivent être ne raiſon de l'entrée des emplacemens qu'on leur deſtine ordinairement. Le bois qui en eſt la matiére, doit être naturellement ferme, pour ſouffrir & ſoutenir un aſſemblage ; ſain, pour ne communiquer rien de mauvais à la liqueur ; & enfin impénétrable, pour ne pas la laiſſer évaporer ſenſiblement. Deſtinés à eſſuyer des chocs violens, tant dans leur conſtruction, réparations, que dans les chargemens, tranſports & déchargemens ; aucune partie imparfaite ne doit entrer dans leur compoſition.

Pour les préſerver de mauvais goût, &

les maintenir frais & en état de recevoir du vin ; il faut, en raiſon de leurs volumes, y brûler de la méche, dont la compoſition eſt décrite dans le traité de la vigne par M. Duhamel Dumonceau, & les fermer le mieux poſſible.

Qualités de la cave.

Rien ne fait mieux connoître le prix que les hommes attachent au vin, que les ſages précautions qu'ils prennent pour le conſerver dans ſon degré de perfection. Ils ſavent que les rigueurs exceſſives de l'hiver & les grandes chaleurs de l'été, lui ſont également fatales ; & pour le mettre à couvert de ces deux accidens, ils creuſent & minent leur demeure habituelle pour lui préparer des voutes immenſes & diſpendieuſes qui favoriſent le maintien & l'accord de ſes élémens dans une juſte proportion.

Cette voute, pour être bonne, doit être profonde, ſans pourtant être impratiquable ; fraîche, ſans être meurtriere. C'eſt-là que le vin bien logé, veut être ſagement dépoſé & que, bien ſoigné, il ſe perfectionne

mieux & ſe conſerve plus long-tems; pourvu cependant que des ſoupiraux diſpoſés au nord, autant que faire ſe peut, l'éclairent, y renouvellent l'air ſans ceſſe & qu'on n'y introduiſe rien de mal-ſain & ſujet à la putréfaction.

Il eſt avantageux de ne tranſporter les vins nouveaux qu'avant ou après leur ébullition ; parce que les ſecouſſes réitérées du tranſport, augmentent le mouvement inteſtin qui devient ſi violent & ſi fougueux qu'on court de grands riſques pour peu que le tonneau ſoit fermé, ou qu'on perd beaucoup de vin par l'éjaculation, s'il ne l'eſt pas.

Rempliſſage & cloture du tonneau.

Pendant la durée de l'ébullition, les tonneaux ne doivent être ni remplis ni fermés. Des feuilles de vigne ou quelqu'autre choſe d'équivalent, doivent en couvrir légérement l'ouverture pour empêcher l'air extérieur d'y entrer & l'intérieur d'en ſortir librement. On les remplira exactement pendant neuf à dix jours après leſquels on les fermera à demeure pour les ouvrir & remplir au plus tard tous les mois.

L'excellence & l'utilité du vin ſont des motifs aſſez preſſants de le viſiter ſcrupuleuſement. L'objet de ces viſites eſt d'en prévenir ou arrêter l'évaſion par des gouttieres preſque imperceptibles, cauſées tantôt par la preſſion de la liqueur ſur des douves ou des piéces de fonds trop foibles, & tantôt par la contraction du tonneau. L'œil vigilant & attentif évitera le premier de ces accidens; le ſecond, quoique beaucoup plus dangereux, eſt plus facile à prévenir: car il ne s'agit que d'ouvrir un moment le tonneau & de le fermer ſans violence. Dans quelque tems qu'on l'ouvre, il faut, autant qu'il eſt poſſible, empêcher l'air de s'inſinuer trop précipitamment dans le vin: il pourroit le troubler. Raiſons de viſiter le vin.

Le vin nouveau pour ſe purifier, ſe débarraſſe des ſubſtances peſantes & groſſieres qui ne peuvent entrer dans ſa compoſition, & les force à deſcendre en raiſon de leurs poids & à ſe fixer au fond du vaſe. Ces parties ſales qui forment la lie, lui ſont étrangères. Ce ſont des eſpéces de ſécrétions qu'il Sous-tirage.

rejette & ſur leſquelles il n'eſt pas bon de le laiſſer repoſer long - tems. Il ne faut pas réunir ce que la nature ſépare : & le vin nouveau, quand il eſt clair & brillant, veut être ſous-tiré dès les premiers beaux jours qui ſuivent ſa clarification, de peur que le ſoleil échauffant inſenſiblement l'horizon, l'air ne pénétre précipitamment les pores du tonneau, n'agite la liqueur & ne la trouble en ſoulevant les parcelles les moins groſſieres de la lie.

On doit, & la nature du vin l'exige, répéter cette manœuvre au mois d'octobre ou de novembre de l'année qui ſuit celle de ſa récolte ; parce que ſe déchargeant toujours à meſure qu'il s'éclaircit davantage, les élémens les moins atténués & conſéquemment les moins propres à s'identifier avec les autres, s'abaiſſent naturellement & forment un dépôt très - dangereux ; mais ſi on excepte les cas extraordinaires, il ſuffira de le ſous-tirer une fois vers le mois de mai des années ſuivantes.

Il faut, & il y va de l'intérêt général de la

la Province, que le particulier s'accoutume à mettre à part au ſous-tirage, le vin qui ſe tire avant de ſoulever le tonneau; car s'épaiſiſſant à meſure qu'il approche de la lie, il entraîne néceſſairement avec lui des parties groſſières dont il fait un dépôt dans ſon nouveau vaſe; & delà vient que ſon plus léger déplacement ternit & trouble la liqueur qui devroit être claire & brillante.

Soit raiſon, goût ou préjugé, ce que je n'entreprens pas de décider, nos voiſins aiment à voir au vin une haute couleur; comme nos beſoins ſont relatifs aux leurs, puiſqu'ils doivent acheter du vin & que nous devons en vendre; nous nous ſommes prêtés juſqu'ici à leurs deſirs, & pour mieux les rapprocher de nous, nous avons forcé la couleur au préjudice de la qualité: comme ſi nos vins bien façonnés, quoique peu colorés, ne pouvoient prétendre à être conſommés ailleurs que ſur leurs tables. (*) Je ne déſeſpère pas de les voir

(*) Déjà quelques Liégeois & Lorrains Allemands préferent le vin moins chargé en couleur.

bientôt moins entêtés de ce degré de couleur, & nous moins complaisans à le leur accorder. Il faut, il est vrai, une couleur au vin ; puisqu'il est nécessairement modifié de quelque façon ; mais telle couleur déterminée, lui est accidentelle. Celle dont il s'agit, qui ôte plutôt qu'elle n'ajoute à sa bonté intrinséque, & que l'âpreté & la dureté accompagnent presque toujours, tend donc bien moins à flatter le goût que l'œil. Si on la préfére, c'est sans doute afin que la vue satisfaite prévienne le goût & lui annonce l'impression agréable qu'il va éprouver ; mais ce témoignage est rarement sincère, & le goût, sur ce point, a très-souvent des occasions de murmurer & de se plaindre de la vue.

Comme les vins après avoir été transvasés, travaillent encore pendant quelque tems, & que faute de pouvoir se débarrasser librement de quelque portion d'air qui surabonde, ils pourroient, s'ils sont spiritueux, ouvrir leur vase & se répandre ; pour

éviter cet accident, il faut les ſuivre de l'œil & laiſſer écouler quelques jours avant de leur interdire toutes ſortes de communications avec l'air extérieur.

La perfection du vin conſiſte dans l'union conſtante de ſes élémens dans une juſte proportion. Or cette proportion peut être rompue par des cauſes extérieures. Comme le cahos des voitures, le bruit du canon & du tonnerre qui ébranlent toute la maſſe de la liqueur, & livrent à des chocs violens ſes principes qui ſe déſuniſſent en raiſon de leur poids & de leur quantité ; ou par des cauſes intérieures, comme la nature & le nombre des élémens.

Cauſes extérieures de la déſunion des élémens du vin.

Le vin, on le ſait, eſt le réſultat d'une combinaiſon indéterminée d'un peu de terre & d'huile & de quelques ſels diſſous dans beaucoup d'eau. Ces parties ſont raſſemblées par la nature dans le raiſin & peut-être dans autant de proportions différentes, que chacun de ces fruits a de grains. Ces principes démontrés par la raiſon & confirmés par

Cauſes intérieures de la déſunion des élémens du vin.

l'expérience, nous font appercevoir des vices de conſtitution qui tendent néceſſairement à la décompoſition du vin.

L'excès d'huile,

Un corps gras & huileux ſurabonde quelquefois, ſurtout dans les années ſèches; rend le vin doux, moëlleux & potable immédiatement après ſa clarification, enléve la force & la vertu des acides qu'il émouſſe & des ſels qu'il abſorbe. Cette huile qui n'eſt pas aſſez attenuée, embarraſſe & enveloppe toute la liqueur qu'elle rend peſante & diſgracieuſe, rompt la proportion de ſes élémens & attaque ſa perfection.

Les vins forts & ſpiritueux ſe guériſent ſouvent eux-mêmes de cette maladie, par le ſeul mouvement inteſtin ſoutenu de l'action de l'air. Il n'eſt pas avantageux d'abandonner long-tems à cette confuſion, ceux qui n'ont pas la force de ſe dégraiſſer. Le reméde eſt auſſi facile que peu coûteux; tout le monde le ſait, il faut les coller & les tourmenter violemment (*) alors les

(*) Si le vin eſt rouge, & qu'on le colle ſeu-

principes ſe combinent de nouveau, s'arrangent en raiſon de leur nature, de leur quantité, & de leur configuration. Ils cherchent un équilibre commun pour former un nouveau tout que la colle purifie & décharge des parties graſſes les plus groſſières qu'elle entraîne avec elle au fond du tonneau.

Dès que ce vin eſt clarifié, il ſouffre à demeurer ſur ſon dépôt glaireux; il ſe perfectionnera au ſous-tirage qu'il faut répéter, pour peu qu'il s'appéſantiſſe encore.

Ce vice prend ſa ſource dans la grande ſéchereſſe des ſaiſons, ou dans l'eſpéce & la quantité d'engrais des vignes; dans le défaut d'atténuation d'huile pendant le foulage & la fermentation, ou dans le vin louche &

---

lement pour le clarifier; il faut prendre des blancs d'œufs, dont on ôtera ſoigneuſement le jaune & le germe, à raiſon d'un blanc par hotte. Et ſi le vin péche par excès d'huile, il eſt bon d'y jetter une poignée de ſel commun & un verre d'eau-de-vie d'Orléans. Si le vin eſt blanc, au lieu de blancs d'œufs on ſe ſert de colle de poiſſon diſſoute ſuivant la méthode décrite dans le traité de la vigne de M. Duhamel du Monceau.

peſant qu'on enléve trop près de la lie en le ſoutirant. Peut-être même eſt-il des cas où ces cauſes contribuent toutes enſemble à préparer au vin cette dangereuſe maladie.

L'excès d'acides.

Le vin qui a beaucoup fermenté, ne ſe graiſſe pas ordinairement ; parce que les vapeurs enlevant la partie la plus ſubtiliſée de ſon huile & les parcelles terreuſes qui forment la lie, entraînant la plus groſſière au fond du tonneau, ce qui en reſte alors eſt trop atténué par la fermentation & eſt rarement en aſſez grande quantité pour couvrir les autres élemens ; mais il s'aigrit ſouvent. L'excès d'huile occaſionne donc la maladie que je viens de traiter, & le défaut d'huile celle dont je vais parler.

On ſait que beaucoup d'acides adhérent ſi fortement à la pellicule des grains du raiſin, qu'il n'y a, ou qu'un haut degré de fermentation, ou qu'une forte preſſion qui puiſſe les en détacher. Ils ſont, il eſt vrai, deſtinés à entrer dans la compoſition de cette liqueur en proportion des autres élémens ; mais ils ne doivent pas y dominer.

Leurs pointes trop aigues ne manqueroient pas de déplaire au palais. Une certaine portion d'huile doit modérer leur action.

Un vin aigre eſt celui dont la partie graſſe eſt incapable d'empêcher les acides de s'étendre, de ſe mettre en jeu dans toute l'étendue du fluide, & d'y dominer. Tel eſt communément celui qui a éprouvé une longue & violente fermentation, pendant laquelle ſes principes agités & tourmentés par leur réaction, exhalent ſans ceſſe les parties les plus légères & les plus ſubtiles; enſorte que la perte qu'il fait de ces précieux eſprits, eſt néceſſairement en raiſon de la durée de ce choc impétueux.

D'où il ſuit évidemment. 1.° Que les vins blancs & les gris, extraits de raiſins noirs au ſortir de la vigne, même dans les années les moins heureuſes, ne doivent pas s'aigrir; & en effet ils ne s'aigriſſent preſque jamais. 2.° Que le tems qui guérit ſouvent la graiſſe, augmente l'aigreur; parce que le vin perdant chaque jour, par l'évaporation inſenſible, quelque partie de ſa ſubſtance ſulphu-

reuſe, l'action des acides eſt d'autant plus violente qu'elle n'eſt ralentie par aucune réſiſtance. 3.° Qu'on ne ſauroit courir trop promptement au ſecours du vin qui menace de tourner à l'aigre.

Les vins aigris de même que les abſynthés, ſe rétabliſſent par le ſecours de tous les abſorbans, ſoit craie pulvériſée, ſoit cendre de ſarment bien tamiſée, ſoit auſſi corne de cerf porphiriſée, à raiſon d'une demi-once par hotte : il faut délayer ces matières dans la colle, les battre enſemble, les jetter dans le tonneau, & ſous-tirer le vin dès qu'il eſt clair.

Ce n'eſt pas cependant qu'on doive compter beaucoup ſur ces vins ainſi réparés ; le prudent économe en fera profit par la vente ou par la conſommation.

L'excès de parties colorantes.

Nous venons de voir qu'un degré ſupérieur de fermentation appauvrit le vin & l'aigrit en le dépouillant de l'huile deſtinée à lui donner l'odeur & la ſaveur, & nous allons voir qu'il lui laiſſe ſouvent, ſur-tout ſi le raiſin eſt généralement bien mûr, une

grande quantité de parties colorantes, qui ne tendent pas à moins qu'à le décompoſer. C'eſt ce qu'on nomme vulgairement *trancher*.

S'il eſt vrai, comme je le penſe, que les élémens de la même eſpéce, ont une tendance naturelle à ſe rapprocher ; ceux dont je parle, dominant par leur nombre prodigieux, n'ont preſqu'aucun obſtacle à ſurmonter pour ſe réunir ; ils ſe réuniſſent en effet & couvrent ſouvent, en un moment, tout le volume du vin qu'ils rendent gros, louche & noir, & auſſi peu flatteur à l'œil qu'au goût. Le reméde eſt de le tourmenter après l'avoir collé, pour entraîner au fond du tonneau ſes parties les plus lourdes & les plus chargées ; & de le mêler au ſouſtirage qui ſuivra immédiatement, avec du bon vin blanc ou gris dont les élémens l'éclairciront en ſe chargeant d'une partie de ſa couleur. Au reſte quelque ſolide que paroiſſe ſon rétabliſſement, on doit s'en défier.

Une maladie commune au vin, c'eſt la foibleſſe qu'il tient, ou de ſa conſtitution, L'excès de foi-

bleſſe ou de ſa vétuſté par la déperdition de ſes parties les plus ſpiritueuſes. Dans l'un & l'autre cas, on ne peut gueres raiſonnablement quereller que la nature qui l'a privé de ſes plus précieux élémens, ou de la force de les conſerver. Un peu d'eſprit ardent le ſoutient, le ranime & le rétablit pour un tems: je dis pour un tems; car quelque bien combinés qu'aient été ſes principes; quelqu'heureuſement qu'il ait été expoſé à la fermentation; quelqu'avantageuſement qu'il ait été logé; quelques précautions qu'on ait priſes pour le conſerver dans ſon état le plus parfait; c'eſt un compoſé, & par cette ſeule raiſon, ſes principes ſont dans une ſituation violente, d'où ils tendent naturellement de ſortir. Si des cauſes étrangères ne hâtent leur diſſolution; les liens qui les contraignent, ſe relâchent à la longue, s'étendent & les livrent, en ſe briſant, à de nouvelles combinaiſons qu'ils rompront encore pour former d'autres ſubſtances qui éprouveront la même deſtinée. Tel eſt l'ordre & la loi immuable des choſes humai-

défaut d'eſprits.

nes ; le germe & le principe de leur deſtruction eſt dans l'union même de leurs parties conſtitutives. Il n'y a rien au monde de ſtable & de permanent, dit le Chantre d'Épicure, *omnia deficiunt* ; & le moment de la décompoſition de tous les êtres eſt invariablement déterminé, *atque uno tempore deſunt*. Tout change donc, parce que tout doit changer ; tout doit périr, & tout périt en effet, excepté la vertu, le mérite & les talens.

Vous ne périrez donc pas, ô vous, dont le portrait * preſqu'animé, fixe un regard de bonté & de complaiſance ſur cette Compagnie de Savans que vous avez raſſemblés ! votre nom eſt gravé des mains de la gloire même dans les faſtes de l'immortalité. La mort en vous frappant aux pieds du Trône du meilleur Maître, a bien pu ſouſtraire à nos yeux les dépouilles fragiles qui retardoient les

(*) Le portrait de M. le Maréchal de Belle-Iſle, eſt placé en face du Bureau, dans la Salle des ſéances ordinaires de la Société royale, dont il eſt Fondateur.

ſublimes élans de cette grande ame qui voyoit tout poſſible ; parce qu'elle avoit des reſſources pour tout exécuter ; mais elle n'a pu vous arracher à nos cœurs. Vous y vivrez toujours, & la reconnoiſſance de cette Capitale égalera les bienfaits dont vous l'avez comblée, & dont vous la comblerez toujours par l'organe de ces Citoyens dépoſitaires de la généroſité de votre cœur, de la nobleſſe de vos ſentimens & ſur-tout de votre bienfaiſance dont vous nous donnez aujourd'hui la marque la plus éclatante : car c'eſt encore par bonté pour nous, que vous demandez par leur bouche, la meilleure méthode de faire & de gouverner nos vins. Leur offrir celle que mon zèle vient de me dicter, c'eſt donc l'offrir à vous-même ; daignez agréer ce foible, mais ſincère hommage de mon cœur ; il eſt digne, par ſa pureté, du rival de Xénophon, d'un Sage, d'un grand Homme, qui a ſû s'immortaliſer par des actions & des monumens qui ſubſiſteront encore quand les tems ne ſeront plus.

F I N.

EXTRAIT
DES REGISTRES
DE
LA SOCIÉTÉ ROYALE
DES
SCIENCES ET DES ARTS
DE LA VILLE DE METZ.

Du Lundi 24 Août 1769.

MRS. BOUTIER, EMMERY & LE PAYEN fils, Commiſſaires chargés de l'examen d'un Manuſcrit intitulé : MÉMOIRE SUR CETTE QUESTION ; *Quelle eſt la meilleure méthode de faire & de gouverner les Vins du Païs-meſſin?* Par M. MATHIS, Membre d'une Société de Gens de Lettres à Metz. Ont dit que ce Manuſcrit étant conforme à l'Ouvrage qui doit être couronné dans la ſéance publique de de-

main, rien ne pouvoit en empêcher l'impreſſion : qu'il convenoit au contraire de répandre, par cette voie, les vues très-utiles que renferme l'Ouvrage de M. *Mathis*.

En conſéquence, la Société royale a cédé à M. *Mathis* ſon privilège, pour l'impreſſion du Manuſcrit dont Meſſieurs les Commiſſaires ont rendu compte. En foi de quoi j'ai ſigné le préſent Certificat & à icelui appoſé le Sceau ſecret de l'Académie.

A Metz le Jeudi vingt-quatriéme Août mil ſept cent ſoixante-neuf.

DUPRÉ DE GENESTE,
Secrétaire perpétuel.

5.097

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
STATION
OENOLOGIQUE
DE BOURGOGNE
BEAUNE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

5.094